

# Postres y Dulces con Mango

No. 55  
\$16.00



Panquesitos



Pasteles



Volteado



75509761700240

HECHO EN MÉXICO  
www.radareditores.com

Editada por:  
**RADAR EDITORES, S.A. de C.V.**  
Fecha de Publicación:  
**Julio del 2001**  
Director General:  
**Carlos Flores Muñoz**  
Editor Responsable:  
**Germán Flores Trujillo**  
Director Editorial e Idea Original:  
**Jorge L. Álvarez Vega**  
Directora de Producción:  
**Martha Álvarez Vega**

Chel:  
**Karina García Estrada**  
Circulación:  
**Alfredo Villegas**  
Coordinador de Producción:  
**Jesús Cruz López**  
Gerente Administrativo:  
**Humberto Gómez Ruiz**  
Diseño de Portada:  
**Ivonne Flores Casiano**  
Diseño Gráfico:  
**Arsil Paredes López**  
Pre-escaneo:  
**Angeles Juárez Salazar**  
Corrector de Edición:  
**Juan Carlos Negrete Romero**  
Asistente de Corrección:  
**Vicente García Hernández**  
Fotografías de Interiores:  
**Alejandro Vera Acho**  
Isabel Martínez

Relaciones Públicas:  
**Lariza Montero Samabria**  
Suscripciones y Ventas:  
**Alejandra César Garduño**  
Correo Electrónico:  
**radar@data.net.mx**  
**radareditores@prodigy.net.mx**

Oficinas:  
**Salvador Díaz Mirón No. 156**  
**Col. Santa María La Ribera**  
**C.P. 06400, Tels.: 55-47-42-79 y**  
**55-41-29-71. Fax: 55-47-66-59**  
Fotomecánica de Portada e Interiores:  
**Ediciones y Recursos Tecnológicos,**  
**S.A. de C.V. Tel.: 55-47-12-83**  
Impresión de Portada e Interiores:  
**Editorial Mins, S.A. de C.V. Tokio 424,**  
**Col. Portales, México, D.F. C.P. 03300.**  
**Tel.: 56-05-08-13. Fax: 56-05-09-53**  
Registro Sepomex: PP-DF-025059  
Certificado de Licitud de Título: 8835  
Certificado de Licitud de Contenido:  
6664 exp. 1/432/95/1788 con fecha del  
1/jul/96 • No. de Reserva de Derechos  
al Uso Exclusivo: 002384/95 con fecha  
del 7/sept/95 • Distribución D.F. y Zona  
Conurbada: Unión de Expendedores y  
Vendedores de los Periódicos de  
México, A.C. Guerrero 50, Col.  
Guerrero, C.P. 06350. Tels.: 55-91-10-  
00 y 55-91-13-01. Por medio del  
Despacho Everardo Flores y Hnos. •  
Distribución Foránea: CODIPLYRSA de  
C.V. Norte 35 No. 780-A, Col.  
Industrial Vallejo, Delegación  
Azcapotzalco, C.P. 02300. Tels.: 55-87-  
32-93 • Locales Cerrados: DIMSA,  
Mariano Escobedo No. 218, Col.  
Anáhuac.

Circulación Certificada por:



**INSTITUTO  
VERIFICADOR  
DE MEDIOS**

**REG. 170/01**

Ventas de Publicidad:  
**Comercializadora DOVI, S.A. de C.V.**  
**Tels.: 56-89-78-28 y 55-49-06-00**  
**Fax: 56-89-72-07**  
**México, D.F.**  
Página web:  
**www.comcomercializadora-dovi.com**  
Correo Electrónico:  
**info@comercializadora-dovi.com**

La revista **Pastres y Dulces** investiga sobre la  
seriedad de sus anunciantes, pero no se  
responsabiliza del contenido de los anuncios ni  
de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es  
responsabilidad de los autores.

# El Correo del Chef



*Refugio D.*



**S**abemos que a muchas de nuestras lectoras les han surgido diferentes dudas, y con el fin de tener más comunicación con ustedes, abrimos este espacio para darles un mejor servicio y a la vez, resolver sus preguntas en cuanto a la elaboración de nuestras recetas, y proporcionarles los tips y consejos que nos soliciten. Comuníquense a nuestro domicilio (que aparece en el directorio) o si lo prefieren, a los correos electrónicos **radar@data.net.mx** y **radareditores@prodigy.net.mx** con gusto les atenderemos.



# La Clase del Chef Rep



EN ESTÁ OCASIÓN LES PRESENTAMOS UNAS DELICIOSAS CREPAS RELLENAS DE QUESO Y MANGO. VEREMOS LO FÁCIL QUE ES PREPARARLAS.

## INGREDIENTES:

- 1 y 1/2 taza de leche
  - 1 paquete de queso crema chico
  - 6 cucharadas copeteadas de harina
  - 4 cucharadas copeteadas de fécula de maíz
  - 2 cucharadas rasas de azúcar
  - 2 huevos
  - 1 pizca de sal
  - 1 barrita de mantequilla (90 gr)
- Queso crema y mango para rellenar

## MANERA DE PREPARAR:

1. Coloque todos los ingredientes en la licuadora, excepto la mantequilla y licúe perfectamente, vacíe a un recipiente y deje reposar durante 2 horas.
2. Caliente una cucharadita de mantequilla en una sartén de teflón y con un cucharón o cuchara medidora, vierta la mezcla al centro, rápidamente espárzala, cubriendo la superficie de la sartén para formar una tortilla delgada.



# Ostería Paso a Paso

3. Deje cocer a fuego lento y déle vuelta cuidadosamente con una palita de madera. Déjela cocer otro poco, sáquela y deje enfriar en una servitoalla.



4. Rellénelas con queso y mango, dóblelas como lo mostramos en las fotografías.





En un abrir de



# Latas

paso a paso

## TARTA DE MANGO

### Ingredientes:

#### De la Pasta:

- 260 gr de mantequilla en pomada
- 5 cucharadas de azúcar glass
- 2 huevos enteros
- 2 yemas
- 400 gr de harina cernida
- 1 molde desmontable para tarta de 20 ó 22 cm de diámetro, pre-engrasado y enharinado

#### De la Crema de Mango:

- 100 gr de mantequilla derretida
- 1 lata de leche condensada
- 1 y 1/2 taza de pulpa de mango molida y colada
- 100 gr de almendras peladas o nuez troceada
- 2 huevos

#### Tips:

*Si se está dorando la crema y aún no está cocida la pasta, coloque un papel encerado encima para protegerla y baje la temperatura del horno un poco. Puede decorarla con almendra fileteada.*

(Rinde de 8 a 10 porciones)

### Manera de preparar:

1.

Coloque en la licuadora los ingredientes de la crema de mango, licúe perfectamente y reserve.

2.



Forme una fuente con la harina, colocando al centro los huevos, las yemas y el azúcar con la mantequilla en pomada a un lado, mezcle poco a poco.

3.



Amase suavemente por poco tiempo, deje reposar en una bolsa por 20 minutos en refrigeración media.

4.



Extienda la masa con un grosor de 1 y 1/2 cm, recójala con un rodillo enharinado y pásela al molde, dando forma a la orilla y procurando no dejar espacios sin pasta.

5. Vacíe la crema de mango al molde con pasta, hornee a 180°C durante 25 ó 30 minutos o hasta que la pasta esté cocida.



# Elementos para Decorar

## ABANICO DE MANGO

- 1 mango grande, no muy maduro
- 1 cuchillo grande para filetear

### Manera de preparar:

1. Corte una rebanada gruesa de mango y pélela.



2. Realice cortes delgados dejando un extremo unido, separe las rebanadas acostándolas para formar el abanico.



## ERIZO DE MANGO

- 1 mango grande, no muy maduro
- 1 cuchillo grande y liso

2. Corte una rebanada de mango, no le retire la cáscara.



## FIGURAS DE MANGO

- 1 mango grande, no muy maduro
- Cortadores de galleta con diferentes figuras

### Manera de preparar:

1. Corte rebanadas de mango no muy gruesas y con los cortadores obtenga las figuras deseadas



*Tip: Al utilizarlas, báñelas con gelatina transparente para evitar que se sequen y luzcan apetecibles en los postres.*

### Manera de preparar:

1. Haga un cuadrícula sobre la pulpa sin cortar la cáscara y dóblelo, volteándolo para formar el erizo.



## MANGO CRISTALIZADO

- 1 mango maduro, pelado
- 1 cuchillo filoso y liso

### Ingredientes del Jarabe:

- 1 taza de agua
- 1 y 1/2 taza de azúcar
- 1 rajita de canela

### Manera de Preparar:

1. Con el cuchillo, corte rebanadas delgaditas, resérvelas.
2. Hierva el agua con el azúcar y la canela hasta que se hagan miel.
3. Cuando esté frío el jarabe, integre las rebanadas de mango y déjelas reposar por lo menos durante una hora.



4. Escúrralas y colóquelas sobre una charola, hornee a fuego bajo hasta que se deshidraten y se cristalicen.



*Tip: Puede utilizar el microondas para hornear cada 20 segundos, con espacios para reposar y lograr que se cristalicen, déjelas enfriar en papel encerado.*

# Servicios Gastronómicos Vega



- Gelatinas
  - Nivel básico
  - Pintado y encapsulado
  - Tercera dimensión
- Pasteles Europeos
- Decoración de pasteles I y II

100%  
Prácticos  
Cupo limitado

Para mayores informes comuníquese a los Tels.: 55-47-29-99 y 55-47-83-51  
de 9:00 a 2:00 hrs. y de 3:00 a 6:00 hrs., Mirto 17-303, Col. Santa María La Ribera

Te invitamos a  
nuestros cursos:

- Cocina y repostería para niños y niñas de 6 a 13 años
- Alta Cocina Mexicana - Chiles en Nogada
- Cocina Vegetariana
- Taquizas Nouvelle
- Sushi



En la compra de tu  
horno recibe una  
**Clase de Cocina**  
(demostrativa)  
**GRATIS**  
Aplican restricciones  
SEGE&VEGA

Ahora puede hornear, gratinar y calentar  
deliciosos platillos que le encantarán a su familia...

Con el nuevo, rápido, seguro y económico...

## Horno Práctico

Simplemente colóquelo sobre la flama de su estufa  
y podrá preparar pasteles, suflés, carnes y mucho más...

Por  
Sólo **\$325<sup>00</sup>**

Decídase hoy mismo,  
llame del D.F. a los tels.:  
5547-4279, 5547-6659

Y de provincia al  
01 800 715 7621  
(lindo sin costo)

Entregue a domicilio.  
Más gastos de envío



Aceptamos tarjetas de crédito (Bancomer, Banamex, Carriel, Visa y Master Card). Si su pago es en efectivo deposítelo en la  
cuenta Bancomer No. 0784325-2 a nombre de Radar Editores, S.A. de C.V. y envíe su ficha de depósito por fax al 5547-8869.  
Una promoción más de Radar Editores, Salvador Díaz Meán 156, Col. Santa María La Ribera, México, D.F.



• Dulceros • Menús • Pasteles •



El apoyo  
indispensable  
en tu fiesta...



• Invitaciones • Dulceros • Menús • Pasteles •

Adquirla en tu puesto  
de revistas

\$ 25.00



# con Queso

## MOUSSE DE TRES SABORES

(Rinde de 8 a 10 porciones)

### INGREDIENTES:

- 1 molde exagonal desmontable
- 1 paquete de galletas sabor fresa
- 1 litro de crema para batir
- 100 gr de azúcar glass

### Del Sabor Chocolate:

- 5 barritas de chocolate fundido
- 1 y 1/2 cucharada de grenetina diluida

### Del Sabor Queso:

- 2 paquetes de queso crema (280 gr)
- 1 y 1/2 cucharada de grenetina diluida

### Del Sabor Mango:

- 1 y 1/2 taza de pulpa de mango colada
- 1 y 1/2 cucharada de grenetina diluida

### MANERA DE PREPARAR:

1. Bata la crema hasta que esponje, agregue el azúcar glass. Divídala en tres partes. A una parte intégrele el chocolate y agréguele la grenetina diluida, mezcle en forma envolvente.



2. Vacíela en el molde (con las galletas en las paredes) hasta llenar una tercera parte del molde. Refrigere.



3. Bata otra parte de la crema con el queso, agréguele la grenetina y vacíela al molde encima del mousse de chocolate hasta llenar la segunda de las tres partes del molde, refrigere.



4. Bata la crema que falta con la pulpa de mango, agregue la grenetina mezclando en forma envolvente.



5. Vacíe al molde terminándolo de llenar. Refrigere hasta que haya cuajado. Décoralo con pulpa de mango, mango cristalizado y una frambuesa.







# Pasta de Hojaldre

## CRUJIENTES DE MANGO

(Rinde de 15 a 18 porciones)

### INGREDIENTES:

- 1/2 kg de pasta de hojaldre
- 3 mangos naturales (sólo la pulpa picada en cuadritos)
- 1 taza de almendras peladas y fileteadas
- Azúcar glass al gusto
- 1 paquete de queso crema grande (de 190 gr)
- 1 huevo para barnizar

### MANERA DE PREPARAR:

1. Extienda la pasta en forma rectangular y corte cuadros iguales.



2. Bata el queso crema con el mango y colo- que un poco al centro de cada cuadro, dejando libres las orillas.



3. Esparza almendras sobre el queso con mango.



4. Barnice las orillas de los cuadros y tomando dos puntas, doble hacia el centro, haga lo mismo con las otras dos puntas, haciendo un cuadro con las puntas arriscadas



5. Colóquelos en una charola engrasada y enharinada, barnícelos y déjelos reposar por 30 minutos aproximadamente.

6. Hornee a 210°C o hasta que estén cocidos. Déjelos enfriar pero no en la misma charola. Espolvoreeles azúcar glass.









VOLTEADO VOLTEADO VOLTEADO VOLTEADO VOLTEADO VOLTEADO VOLTEADO VOLTEADO VOLTEADO VOLTEADO

# Volteado

## VOLTEADO DE MANGO

(Rinde 15 porciones)

### INGREDIENTES:

- 1 paquete de harina para pastel de vainilla
- 4 cucharadas de harina
- 3 huevos
- 1 y 1/4 de taza de pulpa de mango
- 1/2 taza de nueces troceadas y en mitades
- 2 mangos manila en rebanadas
- 1/2 taza de miel o al gusto
- 1 molde redondo de 20 ó 22 cm de diámetro, engrasado y enharinado

### MANERA DE PREPARAR:

1. Vacíe la harina para pastel de vainilla con la harina, los huevos, la pulpa de mango y los huevos junto con las nueces. Bata a velocidad lenta por unos minutos y luego a velocidad alta.



2. Coloque las rebanadas de mango y algunas mitades de nueces en el molde.



3. Vacíe la mezcla de pastel sobre el mango, hornee a 200°C durante 30 minutos aproximadamente.



4. Desmóldelo cuando esté un poco frío y báñelo con miel.



# Choux

## SANDWICHES DE MANGO

(Rinde 8 porciones)

### INGREDIENTES:

- 125 ml de agua caliente
- 63 gr de mantequilla
- 75 gr de harina
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 3 huevos

### Del Relleno:

- 1/2 kg de crema batida
- 1 taza de rompope
- 1 mango manila en trocitos
- 1 kiwi pelado y en trocitos
- 1 paquete de frambuesas
- Azúcar glass, la necesaria

### MANERA DE PREPARAR:

1. Coloque en una olla el agua caliente, la mantequilla, la sal y el azúcar a diluirse. Agregue la harina y mezcle rápidamente por 10 minutos o hasta que la pasta se seque, quede unida y esté suave.
2. Vacíe la pasta en un tazón y agréguele los huevos uno a uno, mezclando poco a poco hasta integrarlos.

3. En una charola engrasada y enharinada, forme los sandwiches con manga y cople liso. Hornee a 210°C por unos 15 ó 20 minutos o hasta que estén perfectamente secos.



4. Déjelos enfriar y ábralos con un cuchillo sierra, rellénelos con la crema batida mezclada con rompope.



5. Agregue las frutas y coloque la tapa, espolvoréelos con azúcar glass.









(Rinde 6 Porciones)

- \* 1 paquete de queso crema (de 190 gr)
- 3 huevos
- 2 tazas de mango molido y colado
- 1 lata de leche condensada
- 1 paquete de pan integral chico, cortado en trozos
- 1 taza de leche aproximadamente
- 50 gr de nueces picadas
- 50 gr de pasitas
- 6 moldes individuales, engrasados y enharinados

1. En un tazón coloque el pan, las nueces y las pasitas, agregando la taza de leche para que se remojen.

2. Licúe los huevos, el queso crema, la leche condensada y el mango molido.



4. Hornee a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.





LEVADURA LEVADURA LEVADURA LEVADURA LEVADURA LEVADURA LEVADURA LEVADURA LEVADURA LEVADURA

# Levadura

## ROLLO DE MANGO

(Rinde de 8 a 10 porciones)

### INGREDIENTES:

- 250 gr de harina de trigo o integral
- 4 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 50 gr de mantequilla
- 5 gr de levadura (ó 1/2 sobre)
- 100 ml de leche
- 1 huevo para barnizar
- 1 charola engrasada

### Del Relleno:

- 2 mangos en trocitos
- 1 taza de granola
- 3 cucharadas de azúcar

### MANERA DE PREPARAR:

1. Forme una fuente con la harina, colocando al centro el huevo, el azúcar, la sal, la mantequilla y afuera, la levadura.



2. Comience a mezclar con una mano para integrar todo, agregue la leche poco a poco.



3. Utilice una raspa para despegarla, amase golpeando ligeramente hasta que se desprege, y quede lisa y elástica. Déjela reposar en un lugar tibio, para que doble su volumen.



4. Ponche la masa y extienda un rectángulo, barnícelo con un poco de huevo, sobre todo en las orillas. Espolvoreele azúcar.



5. Agregue el mango y la granola, enrolle apretando un poco junto con el relleno. Deje reposar en un lugar tibio, barnícelo y decórelo con tiras de la misma masa, barnice y hornee a 210°C o hasta que esté cocido.











# Panqué

## PANQUÉ DE MANGO Y PASITAS

(Rinde 9 porciones)

### INGREDIENTES:

- 1 charola para panquecitos
- 6 capacillos de papel encerado del No. 72
- 150 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 1/4 de taza de mango molido y colado
- 1 cucharadita de esencia de mango
- 250 gr de harina de trigo o integral
- 6 claras
- 6 yemas
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 taza de mango cortado en cubos
- 50 gr de pasitas
- 2 cdas. aceite vegetal

### MANERA DE PREPARAR:

1. Coloque en un tazón grande la mantequilla y el azúcar, bata hasta que se acreme.



2. Integre el mango molido y las yemas sin dejar de batir.



3. Agregue la esencia de mango y los cubos de mango.



4. Por separado, bata las claras a punto de turrón y añádalas a la mezcla principal, luego esparza la harina y el polvo para hornear en forma de lluvia, mezcle de forma envolvente.



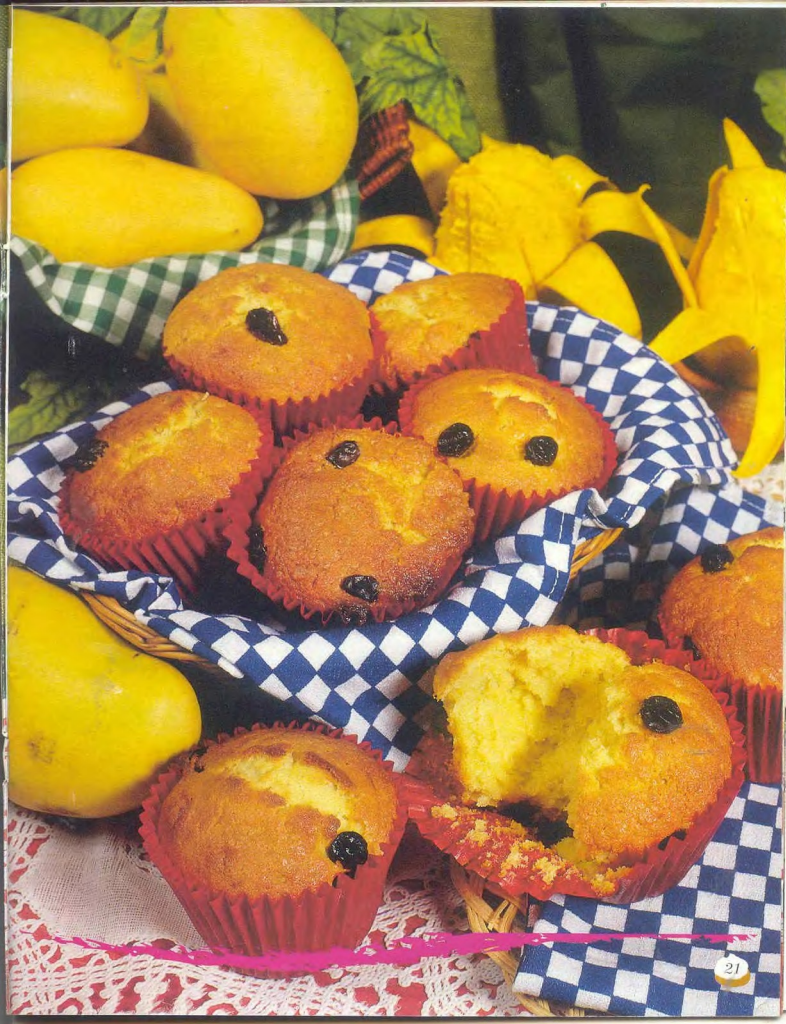
5. Ponga los capacillos en la charola, llene sólo 3/4 partes de cada uno con la mezcla y colóqueles pasitas encima.



### Tip:

Puede agregar trocitos de mango a la mezcla antes de vaciar.







# Pastel

## PASTEL DE CHOCOLATE Y MANGO

(Rinde de 15 a 20 porciones)

### INGREDIENTES:

#### Del Pan:

- 1 paquete de harina para pastel de chocolate
- 2 huevos
- 300 ml de agua fría
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 3 cucharadas de aceite
- 1 molde redondo de 22 cm de diámetro, engrasado y enharinado

#### Del Relleno:

- 3 mangos manila (sólo la pulpa picada en trocitos)
- 1 y 1/2 taza de pulpa de mango molida
- 1 litro de crema dulce para batir (muy fría)
- 50 gr de azúcar glass
- Colorante vegetal amarillo al gusto

### MANERA DE PREPARAR:

1. Mezcle los ingredientes del pan en la batidora y vacíelo en el molde redondo. Hornee según la tabla de la caja de la harina para pastel. Una vez cocido, deje enfriar y corte tres discos de pan.

#### Tips:

También puede decorarlo con frambuesas. Si la crema de mango comienza a perder consistencia, refrigérela y vuelva a batirla.

2. En un recipiente bata la crema hasta que tome consistencia y agregue el azúcar glass. Por separado, a la pulpa de mango molida intégrele un poco de colorante, agréguela a la crema batida para que tome el sabor y color deseado.
3. Coloque un disco de pan sobre una base giratoria y llene una manga con crema de mango para cubrirlo.



4. Agregue mango picado sobre la crema y coloque otro disco de pan, repita la misma operación. Tápelo con el último disco de pan.



5. Cúbralo con la misma crema y decórelo con duya rizada.











**Escuela de Gastronomía y  
Personalidad  
Dulce Maria Escobar**

Cursos impartidos en  
un horario de

Martes a viernes de  
9:00 a 14:00 horas

Mousses, Patés y Terrinas

3, 4, 5 y 6 de julio

Cocina China y Tailandesa

10, 11, 12 y 13 de julio

Cocina Japonesa

17, 18, 19 y 20 de julio

Arte Mukimono Práctico I

24, 25, 26 y 27 de julio

Arte Mukimono Práctico II

31 de julio, 1.º, 2 y 3 de agosto

Cocina Italiana

7, 8, 9 y 10 de agosto

Alta Cocina Europea

14, 15, 16 y 17 de agosto

Cocina del Medio Oriente

21, 22, 23 y 24 de agosto

Etiqueta Social y Montaje de

Mesa 28, 29 y 30 de agosto

Cursos Sabatinos: Horario de

10:00 a 14:00 horas

Pays y Tartas

16, 23, 30 de junio y 7 de julio

Galletas Europeas

30 junio, 7, 14 y 21 de julio

Panadería Mexicana y Europea I

14, 21, 28 de julio y 11 de

agosto

Cocina China y Tailandesa

28 de julio, 4, 11 y 18 de

agosto

Conservas, Vinagres y Aceites

18, 25 de agosto y 1.º de

septiembre

Todos los cursos son prácticos.

Incluyen materia prima.

Diploma registrado por la

Secretaría de Educación Pública

Escuela Reg. SEP: 44279

Benjamin Franklin No. 20

Timbre No. 3

Tacubaya

Tel. 52-71-00-77

11870, México, D.F.

# Postre de Mango con Coulis de Frutos del Bosque y Fruta de la Pasión

## INGREDIENTES:

- 1 base de chocolate ó 10  
moldes de chocolate
- 4 mangos
- 2 guayabas
- 2 mandarinas, sólo el jugo
- 5 cucharadas de jalea

## Del Coulis de Frutas del Bosque y Frutas de la Pasión:

- 50 gr de zarzamora
- 50 gr de frambuesas
- 50 gr de fresas
- 1 cucharadita de té de fruta  
de la pasión
- 100 gr de azúcar
- 3 cucharadas de agua

## MANERA DE PREPARAR:

1. Licúe los mangos, las guayabas y el jugo de mandarina, en cuanto termine de licuar, cuélelo y agréguele las cucharadas de jalea.

## El Coulis de Frutas del Bosque y Frutas de la Pasión:

1. Ponga en un recipiente el agua con las frutas, el azúcar y el té a fuego medio hasta que espese.
2. Deje en reposo aproximadamente por 1 hora (para que se integren mejor los sabores).
3. Pase el coulis por un colador para que tenga una consistencia tersa.
4. Rellene la base o moldes con el primer batido.
5. Posteriormente integre el coulis.
6. Decore con frutas (mango o guayaba).





Chef Lorena Camarena

San Francisco No. 1420, Col.  
Del Valle  
México, D. F., 08100

Informes e inscripciones:  
Tels.: 55-75-90-38, 55-75-20-16  
y 55-75-40-65  
Fax: 55-75-90-38

E-mail:  
gastr04@prodigy.net.mx  
Página web:  
www.prodigyweb.net.mx/gastr04

El Instituto cuenta con:

— Diplomado en Gastronomía.  
Desarrollo profesional en el  
arte culinario a nivel de un  
chef.

Duración: 6 meses, asistiendo  
diariamente 4 horas, turnos  
matutino y  
vespertino. Cupo: 16 per-  
sonas.

— Diplomado en Gastronomía.  
Sabatino, matutino y vesperti-  
no.

Duración: 1 año, con sesiones  
de 5 horas.

— Diplomado en Alta  
Repostería.

Turnos: Matutino, vespertino  
o sabatino.

Además le ofrece:

- Más de 15 talleres en dife-  
rentes especialidades
- Diseño de cursos a la medida
  - Bolsa de trabajo
- Capacitación a empresas e  
instituciones
  - Asesoría gastronómica
  - Además, ponemos a sus  
órdenes:
- Eventos sociales y empre-  
sariales
  - Servicios de coctel
    - Buffets

# Timbales de Mango en Zarzamora

(Rinde 6 porciones)

## INGREDIENTES:

1/2	kg de pasta Phyllo
1	kg de mango fresco
50	ml de licor de naranja
250	gr de zarzamoras ó 100 gr de mermelada de zarzamora
	Mantequilla, la necesaria
	Ramas de manzanilla, las necesarias

## MANERA DE PREPARAR:

1. Rebane los mangos, póngalos en una sartén con un poco de mantequilla y fríalos a fuego lento, cuando estén un poco doraditos agregue el licor, flaméelos y reserve.
2. Prepare la salsa de zarzamora licuando las zarzamoras o la mermelada con el resto del licor, cuélela y colóquela en una salsera.
3. Extienda la pasta Phyllo en cuadros aproximadamente de 12 cm. Barnice cada capa con mantequilla derretida. Cada timbal lleva cuatro capas de pasta, acomode cada capa para formar una estrella.
4. En el centro de la pasta ponga un poco de mango flameado, posteriormente junte todas las puntas y amarre con una ramita de manzanilla.



# PASTELITOS DE MANGO

## INGREDIENTES:

- 250 gr de pasta de hojaldre  
(horneada a 200°C y cortada en círculos del tamaño del aro del pastel)  
1 mango en almibar licuado  
50 gr de fécula de maíz  
40 gr de azúcar  
125 ml de agua  
1 huevo

## MANERA DE PREPARAR:

1. Coloque a fuego bajo todos los ingredientes (excepto la pasta de hojaldre) hasta formar una crema espesa y tersa, viértala en aros con el pan abajo.
2. Refrigere, desmolde y decore con mangos naturales.

Repostería y  
Pastelería Fina  
VIMAO

Además de su selecta  
pastelería, lo invita a sus  
cursos de:

- Decoración de pasteles con fondant
- Postres al plato
- Pastelería mundial
- Gelatinas y más...

Informes: 57-66-51-28 y  
57-99-75-68

Atención personal de  
Victoria Rodríguez y Layla  
Gutiérrez

Lo esperamos en Bosques  
de Angola No. 63  
Fracc. Bósques de Aragón  
a 3 calles del Metro  
Continentes de la Línea B







**Escuela Maya  
Gastronómica y de  
Repostería**

¿Te gustaría aprender el  
Arte de la Repostería?

Te invitamos a participar en  
nuestros económicos diplo-  
mados 100% prácticos.

Inscríbete en el Diplomado  
y recibirás 10% de descuent-  
to.

Cursos sabatinos de:

- Repostería francesa
- Decorado de pasteles para  
eventos especiales
- Panadería mexicana
- Bocadillos
- Confitería (chocolate)
- Cocina internacional
- Curso de velas artísticas

Incluyen materia prima

Curso de preparación de  
cocteles y bebidas para bar-  
tender  
(Cantinerio)

Venta de Bases para pastel  
al mayoreo y menudeo

Xocotitlán No. 6038  
Col. Aragón-Inguarán  
Cerca del Metro Talismán  
Tel. 57-81-84-06

# Pastel Tiramisú

## INGREDIENTES:

### De la Base de Biscuit:

- 25 gr de fécula de maíz
- 25 gr de polvos de almendra
- 40 gr de azúcar glass
- 75 gr de harina
- 2 huevos
- 3 yemas de huevo
- 3 claras de huevo
- 20 gr de azúcar granulada
- 1/4 de cucharadita de polvo  
para hornear
- 1/4 de taza de agua caliente

### Del Relleno de Queso Mascarpone:

- 250 gr de queso doble crema
- 100 gr de crema
- El jugo de 1 limón
- 200 gr de crema para batir
- 50 gr de azúcar glass
- 1 y 1/2 cucharadita de  
grenetina
- 50 ml de agua fría
- 10 gr de queso parmesano

### Del Jarabe:

- 1/2 litro de agua
- 65 gr de azúcar
- 50 ml de ron
- 1 cucharadita de café  
soluble

## MANERA DE PREPARAR:

### El Biscuit:

1. Bata los huevos completos con las yemas, el azúcar glass y el agua caliente a punto de cordón.
2. Por separado, mezcle la harina, la fécula de maíz, el polvo de almendra y el polvo para hornear.
3. Incorpore estos ingredientes a la primera mezcla en forma envolvente.
4. En otro recipiente, bata las claras a punto de turrón y agregue el azúcar en forma de lluvia.
5. Integre a la mezcla principal. Vacíe en un molde engrasado y empapelado.
6. Hornee a 180°C por 15 minutos.

### El Relleno de Queso Mascarpone:

1. Bata los quesos con la crema y el jugo de limón hasta que acremen.
2. Mezcle por separado la crema para batir con el azúcar glass hasta que monte.
3. Después integre las 2 mezclas, posteriormente la grenetina en forma envolvente (hidratada y diluida a baño María).

### El Jarabe:

1. Ponga al fuego el agua con el azúcar, cuando suelte el hervor retirela de la estufa y deje enfriar, póngale el ron disuelto en el café.

### El Montaje:

1. Parta el pan en 3 capas, envine la primera y póngale queso.
2. Haga lo mismo con la segunda capa.
3. Envine la última capa, cúbrala con queso y decore con cocoa espolvoreada.



# POSTRE PRIMAVERA

(Rinde 1 porción)

## INGREDIENTES:

- 2 mitades de durazno en almibar, picadas finamente
- 2 mitades de durazno fresco
- 1/2 taza de crema espesa
- 1/4 de taza de mermelada de fresa
- 5 fresas picadas
- Hojas de hierbabuena

## MANERA DE PREPARAR:

- 1. Licúe las mitades de durazno fresco con la crema.
- 2. Vierta en una copa un poco de durazno en almibar picado en forma diagonal.
- 3. Agregue un poco de la mezcla de durazno, refrigere hasta que endurezca un poco, añada mermelada con fresa picada, luego vierta mezcla de durazno y crema, por último decore con durazno picado y fresas.
- 4. Sirva bien frío.



# Postre Internacional

## Venezuela

### AREPITAS DULCES

(Rinde 12 porciones)

#### INGREDIENTES:

- 1 taza de harina de maíz pre cocido
- 1 y 1/4 de taza de agua
- 5 cucharadas de piloncillo rallado
- 1/4 de cucharadita de anís
- 1/2 cucharadita de sal

#### MANERA DE PREPARAR:

- 1. Ponga la harina en un tazón con la sal y el agua. Amase hasta que la mezcla esté compacta.
- 2. Deje reposar por 5 minutos, agregue el piloncillo y el anís, amase de nuevo.
- 3. Haga 12 pelotitas y después déles forma de arepitas delgadas. Fríalas en aceite bien caliente.
- 4. Estarán listas cuando suban a la superficie con el dorado adecuado.
- 5. Puede añadirle queso blanco o amarillo rallado a la masa.

